

سلسلة نادية جهري



حلويات

فطائر



سابلي بالشوكولاتة والليمون

المقادير :

العجينة :

250 غ من الزبدة

200 غ من سكر ستيفيا

بيسبان

ملعقة من مربى الشمش السائل

ربع كجم من خميرة الطوى

600 غ من الطحين

250 غ من اللوز المصمر والمهروش للترزين

الطريقة :

العجينة :

في وعاء نخلط جيدا الزبدة مع السكر الأبيض ونضاف المربي والخميرة والطحين شيئا فشيئا. نيسط العجينة حتى تصير رقيقة ثم نقطع بطابع دائري ونطبخ في فرن حراره معتدلة ونترك جانبا.

الصفوة :

نحط الشوكولاتة ثم نطحن في المطحنة الكهربائية (1-2/3) مع المربي حتى الحصول على كرملا.

ياخذ قليل من الكرملا بالملعقة ويوضع في نصف الدائرة ثم يوضع فوقها الصف الآخر وترين باللوز المهروش وتبقى مفتوحة من جهة كما في الصورة.



حلوة اللوز بمربي الليمون

المقادير :

500 غ من اللوز المصقول

400 غ من السكر كلاسي

معلقان كبيرتان من القوندو (vanilla) (بمع في المتاجر)

معلقان صغيرتان من روح العاص (essence de citron)

قيل من اللون الأصفر

بياض بيضة واحدة

مربي الليمون (marmalade)

الطريقة :

يطحن اللوز جيدا مع السكر كلاسي، يضاف القوندو وروح العاصي والثلث ويخلط الكل جيدا. تدهن اليدان جيدا بياض البيض وتقسم العقدة إلى قسمين، يطلق القسم الأول بالمدلك للحصول على مربع أو مستطيل في سمك 1 سنتيمتر، تفرش فوقه طبقة من مربي الليمون المطحون ثم يغطى بطبقة أخرى من عقدة اللوز. تعمل خطوط فوق المستطيل أو المربع بمدلك مخصص لذلك أو بواسطة الشوكة. تقطع هذه الحلوى إلى مستطيلات صغيرة تقدم وسط كم الحظ الخلو.

ملاحظة :

عندما تطلق العقدة الأولى وتغلي بالمربي، تطلق العقدة الثانية فوق قطعة من البلاستيك ليستيل وضعها فوق الأولى.

حلوة باللوز مفندة

المقادير :

500 غ من اللوز المصقول

200 غ من السكر كلاسي

200 غ من سكر مطبوخة

ملعقة صغيرة من الزبدة

أصفر بيضة

3 ملاعق من ماء الزهر

نصف ملعقة صغيرة من المسكة الحرة

بياض البيض

500 غ من اللوز المصقول للتقديم

الفواكه المرفقة للتزيين

الطريقة :

يطحن اللوز مع السكر كلاسي والسكر مطبوخة حتى يتحول لغلاف إلى الزبدة وأصفر البيضة وماء الزهر والمسكة الحرة ويخلط الكل جيداً.

لعمل من الكليبت كويرات صغيرة نغس وسط بياض البيض ونغذ في اللوز المصقول، نوضع فوق صفيحة مدهونة بالزيت ونم شريحة بالطحين ونطهى في فرن معتدل الحرارة.

تزين بحبات الفواكه المرفقة.

مربعات اللوز

المقادير

500 غ من اللوز المصنوق

500 غ من السكر كلاسي

2 ملعقة من الفانيليا

2 ملعقة صفيرتان من روح الفستق (البطاش)

قليل من اللون الأخضر

أبيض بيضة

100 غ من الشوكولاتة السوداء لتزيين - 2 ملاعق كبيرة من الزيت

200 غ من سكر صلبة للتلقيح

كواتل الطاولي

الطريقة

يقطع اللوز مع السكر، يضاف الموزيلو وروح الفستق واللون الأخضر ثم يابس البيضة ويخلط الكل جيدا، يعمل من الخليط كويرات صغيرة تدخل وسط قالب معدني لتأخذ شكله ثم تخرج من القالب وتوضع وسط السكر صلبة لتقلى وتوضع وسط كواتل الحلوى، تزين بقطعة من الشوكولاتة المذابة مع الزيت وتقدم.

ملاحظة:

يمكن استعمال أي قالب من القوالب الصغير متوافر لديك.



مستطيلات بالبرقوق والمشمش

المقادير :

الحشوة :	العجينة :
300 غ من البرقوق الجاف	250 غ من الزبدة
300 غ من المشمش الجاف	200 غ من السكر كلاسي
100 غ من سكر سيدة	2 بيضتان
بيضتان	1 خميرة الطلوي
كيسان من القاتلا	3 ملاعق كبيرة من مربى المشمش
سكر كلاسي للتزيين	100 غ من الطحين

الطريقة :

الحشوة :

يسخن المشمش والبرقوق (تترغ عظامه) ويحركا جيدا، يضاف إليهما السكر سيدة والبيض والفانيليا ثم يخلط الكل جيدا.

العجينة :

تخدم الزبدة مع السكر كلاسي جيدا، يضاف البيض والخميرة والمربى ثم الطحين ويخلط الكل جيدا. تطلق العجينة فوق صليحة مدقونة ومرشوشة بالطحين ثم نسط فوقها الحشوة المضغوطة ونطبخ في فرن حتى تتحمر العجينة. نغم بالسكر كلاسي ونقطع مربعات أو مستطيلات ونقدم.

سابلي بالبستاش (الفسق)

المقادير :

للتزيين :

200 غ من الطحين	2 ملعقة من العسل
250 غ من الزبدة	4 ملاعق كبيرة من الشايح (يباع في المتاجر)
200 غ من السكر كلاسير	قليل من اللون الأخضر
2 ملعقة من العسل	1 غاية من التحلية المركز والمحلّى (نستلي)
2 أصفر البيض	بعض كراميل
ملعقة كبيرة من روح البستاش	500 غ من البستاش المدمر والمهروش
الكريميل : توضع العدة في مشربة الضغط (كوكوما) وتغلى بشاء وتترك مدة 45 دقيقة.	

الطريقة :

تخدم الزبدة مع السكر، يضاف العسل ثم أصفر البيض وروح البستاش والطحين شيئا فشيئا، تترك لتزاح لمدة ساعة.
تطال المعينة بالمدلك فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع بحجم (ovale) كما في الصورة ثم تعطى.

خليط للتزيين :

في وعاء يوضع كل من العسل والشايح ويترك حتى يبرد قليلا، يضاف قليل من اللون الأخضر للحصول على لون فسق.
تلتصق حلوتان بالكريميل (حليب نستلي الأخضر) وزين وجهها بالخليط الأخضر (عسل والشايح) ثم ترش الحلوى بالبستاش المهروش.
ملاحظة : يمكن إضافة نصف ملعقة صفيرة من الكليكرز إلى خليط التزيين إذا أمكن.



صغار الطرطات بالكريما

المقادير :

العجينة :

125 غ من الزبدة

125 غ من سكر مطبوخة

50 غ من مسحوق الكاكاو

100 غ من الطحين

ملح - بياض بيضة

مرهم لذهن

الكريما :

250 غ من الزبدة

100 غ من السكر كلاسي

3 أصفر البيض

للتزيين :

روح الفستق (البوستاش)

ملون لظفر

2 ملطتان من الكاكاو

الطريقة :

الكريما :

أحضري الكريما وذلك بخلط الزبدة مع السكر وأصفر البيض. تقسم هذه الكريما إلى قسمين لتضيف للقسم روح الفستق وقليل من اللون الأخضر والقسم الآخرضيف له الكاكاو للحصول على كريما بنية.

ترين الطرطات المحضرة باليوتي (poutils à dentilles) كما في الصورة.

العجينة :

تخلط الزبدة مع السكر والكاكاو والطحين بعد ذلك يضاف بياض البيضة والملح والجمع العجينة. تبسط ثم تقطع دوائر، تدخل وسط قالب الخاوي وتنظف ثم تدهن كل دائرة بالمرهم وتترك جانباً.

خطوة اللوز بالكلاصاج

المسألة الأولى

• **الاستجابة:**

5411 في من الثلث العشرة

3100 نر من سنگي سٺو ۽

الطبعة الخامسة مكررة

١٠ **بِأَمْرِ اللَّهِ**

المختصر

4500 في من الشوكولاتة السوداء العادية

في هذا المقام من الزيادة

المجلة

300 غم من السكر كلاسسي

مجلسي حاكمية

مليون أميركي

الطريق

يُطبخ اللوز مع مكر مسية مرتين حتى يذبل. تُضاف عليه الخلص والبيض والبيضة ويخلط الكل جيداً. تسقط هذه العقدة وتقطع حسب التدفق أو كما في الصورة. تُعطى لمدة 10 دقائق ثم تدهن بالكلامنجان وتغطى من جهة واحدة وسط الشوكولاتة السوداء الصلبة مع الزيت.

طريقة تحديد الكلاصا

يخلط جيدا السكر كالأصفي مع ملح صين كبير من عصير الخامض وقطرات من
اللون الأصفر حتى الحصول على كالأصباح



العجينة المورقة المالحة

المقادير :

750 غ من الطحين	60 غ من الجبن المبشور
ملح	400 غ من الزبدة العادية
كوزة مجكوكة	250 غ من زبدة الموزرين
1/2 ملعقة صغيرة إيزار	ماء بارد للعجين

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والكوزة والإيزار والجبنة، بحرق وسطح ويوضع مقدار 100 غ من الزبدة العادية المقطعة أطرافاً صغيرة ولجميع بقايا.
بعد ذلك نطحن العجينة على شكل دائري، نوضع الموزرين وما تبقى من الزبدة العادية وسط العجينة وتغطى الدائرة على أربعة مثلثات الطرف. نطحن بالملح على شكل مستطيل ثم تغطى على ثلاثة بالطول. نكرر هذه العملية 5 مرات دائماً في اتجاه واحد. تلف بقطعة من البلاستيك وتدخل في ثلاجة لمدة نصف ساعة.

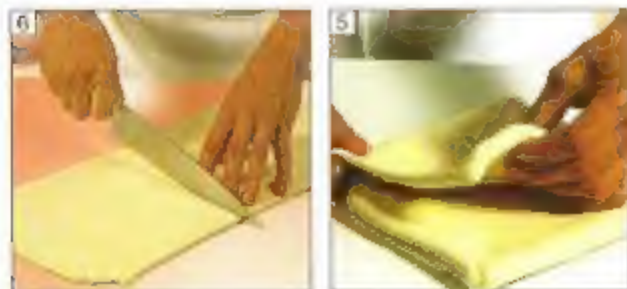
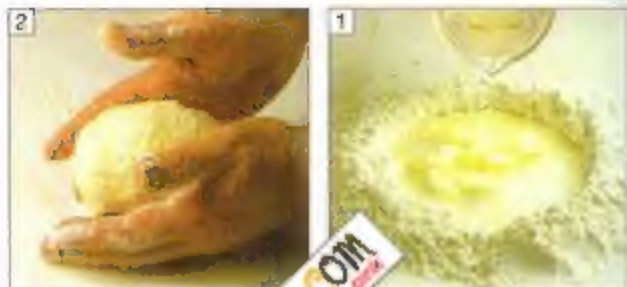
العجينة المورقة الحلوة

المقادير :

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة العادية
200 غ من زبدة الموزرين
ملطقتان كبيرتان من الزيت
ماء بارد للعجين

الطريقة :

تعمل هذه العجينة بنفس طريقة العجينة المورقة المالحة.
تعمل وسط كيس من البلاستيك وتترك في ثلاجة لمدة نصف ساعة.



عجينة بريزي مألحة

المصادر

350 في من المصطفى

تلاوة القرآن الكريم

فصل دوم

تصاویر

1.50 غ من الزبداء قطع

مصطفیٰ گیس مصطفیٰ من الماء

المصدر: مجلة

[illegible]

(يمكن تعريض الماء بالكربن النشط - carbon filtrate)

[illegible]

صلصة البيشاميل

المقادير 1

100 غ من الزبدة
ملح حسب الذوق
3 ملاعق كبيرة من الطحين
1 لتر الأرز من الطحين
نصف حبة من الثور مذكورة
نصف ملعقة صغيرة من الأرز

الطريقة

في وعاء عميق، نضع الزبدة، الملح، نضعها على النار حتى يذوب، نضع الطحين، نضعها على النار حتى يذوب، نضع الأرز، نضعها على النار حتى يذوب.

ملاحظة

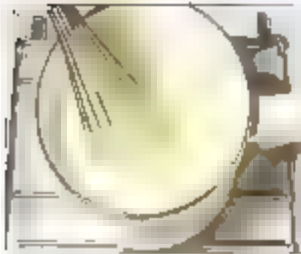
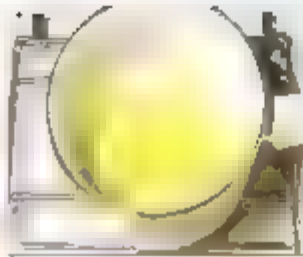
نضع الصلصة في وعاء عميق، نضعها على النار حتى يذوب، نضع الأرز، نضعها على النار حتى يذوب.

المقادير 2

80 غ من الطحين
كاسان كبيران من الحليب
اصفر بيضة
ملح حسب الذوق
نصف حبة من الثور مذكورة
نصف ملعقة صغيرة من الأرز

الطريقة

في وعاء عميق، نضع الطحين، نضعها على النار حتى يذوب، نضع الأرز، نضعها على النار حتى يذوب، نضع الحليب، نضعها على النار حتى يذوب، نضع الصلصة، نضعها على النار حتى يذوب.



شنيك مالح

المقادير

1/2 كيلو غرام لحم خنزير	1/2 كيلو غرام لحم خنزير
1/2 كيلو غرام لحم خنزير	1/2 كيلو غرام لحم خنزير
1/2 كيلو غرام لحم خنزير	1/2 كيلو غرام لحم خنزير
1/2 كيلو غرام لحم خنزير	1/2 كيلو غرام لحم خنزير
1/2 كيلو غرام لحم خنزير	1/2 كيلو غرام لحم خنزير

ملح حسب الذوق

الطريقة

تضاف إلى العجينة ملحنتين من الملح من المفروم.

في مبداء سحابة ربات مع 1/2 كيلو غرام لحم خنزير

ورفع لقلادة من فوق النار

تسقط العجينة في سمكة 3 ملستر على شكل مستطيل وتقرش حبة = حبة

جيدة ثم يسخن بالصلصة ويرش بالملح من المفروم ثم يقرش بالخبز = خبز

بالسحب بالصلصة على نصف حبة من الصلصة من 1/2 كيلو غرام لحم خنزير

حتى يتجمد ليسهل قطعه إلى 3/4 من حبة بالصلح = صلح 3/4 حبة = حبة

صلح حبة مفرومة بالزبد = دهر 1/2 كيلو غرام لحم خنزير

خليزات محسوة

المقادير

العجينة

1000 غرام دقيق

400 غرام زبدة

100 غرام ماء

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

الحشوة

100 غرام دقيق

100 غرام زبدة

100 غرام ماء

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

100 غرام زبدة

الطريقة

1- تحضير العجينة: نخلط الدقيق مع الزبدة والماء ونعجنهم جيداً حتى نحصل على عجين متماسك.

2- تحضير الحشوة: نخلط الدقيق مع الزبدة والماء ونعجنهم جيداً حتى نحصل على عجين متماسك.

التقديم

1- نضع العجينة في قوالب الخبز ونخبزها في الفرن لمدة 15 دقيقة.

2- نخرج الخبز من الفرن ونضعه على سطح نظيف.

3- نضع الحشوة في الخبز ونخبزها في الفرن لمدة 15 دقيقة.

4- نخرج الخبز من الفرن ونضعه على سطح نظيف.

5- نضع الحشوة في الخبز ونخبزها في الفرن لمدة 15 دقيقة.

6- نخرج الخبز من الفرن ونضعه على سطح نظيف.

مستطيلة بالصوصيخ والجبن

المقادير

عجينة بربري 4	صوصيخ 1
جبن بري 1	من الملح 1
4 حبات من الطماطم الممنورة	قشر الملح الجبن
1	1
نصف منطقة صغيرة من الإبرار	
ربع كاس صغير من الزيت	

التحضير

في معاءة من القالب صب الصوصيخ و الملح و الجبن و
 تغلى ويتشرب من الماء تمام
 تبسط العجينة المورقة لداخل أو عجينة بربري على شكل مستطيل
 و تحق العر بدهب و يقطع لقطع صغيرة و يصفى
 حبات الجبن بالصلب فيدهب و يقطع لقطع صغيرة و يصفى
 القرب حتى تنحصر
 عند التقديم تزين بالبشاميل على شكل خطوط، تقدم ساخنة.

الكيش بالفكيك والكراما

المقادير

1/2 كيلو	لحم خنزير	1/2 كيلو	لحم خنزير
1/2 كيلو	لحم خنزير	1/2 كيلو	لحم خنزير
1/2 كيلو	لحم خنزير	1/2 كيلو	لحم خنزير
1/2 كيلو	لحم خنزير	1/2 كيلو	لحم خنزير
1/2 كيلو	لحم خنزير	1/2 كيلو	لحم خنزير

الطريقة

الخطوة

1- نضع اللحم في قدر مع ماء في وسط النار حتى يندفع اللحم من الماء.

العجينة

2- نضع اللحم في قدر مع ماء في وسط النار حتى يندفع اللحم من الماء.

3- نضع اللحم في قدر مع ماء في وسط النار حتى يندفع اللحم من الماء.



صلاطة الفواكه

المقادير

قطعة من الكرمب ابيض شرائح
قطعة من الكرمب احمر (القطيوط، شرائح)
كاس صغير من الزبيب بدون عظم
100 غ من الكركاع مهروس كبير
فواكه مصبرة مقطعة اطرافاً صغيره (نجاح في عليه جاهز)
نكهة كجور - حمراء
نكهة صفراء
صلصه لطي الصلاطة

الطريقة

نضع الكرمب راح فيه الكرمب و نضع فيه الكرمب و نضع فيه الكرمب
نضع فيه الكرمب و نضع فيه الكرمب و نضع فيه الكرمب
بالصلصة المحضرة ويقدم فوراً

الصلصة

ريتا مع ملح + خل + موزاد
يحتفظ الكل جيداً ويسمى به الصلاطة.

فطيرة بالتفاح

المقادير

مقادير الكريمة

كريمة مخفوقة 1 لتر	سكر 100 غرام
لبن 1 لتر	سكر 100 غرام
عصير ليمون 1 ملعقة	سكر 100 غرام
نشا 100 غرام	سكر 100 غرام
كافور 1 ملعقة	سكر 100 غرام
السكر البودرة 100 غرام	سكر 100 غرام
لبن 1 لتر	سكر 100 غرام

التحضير

يغلى التفاح ويقطع خراجه بلقمة ثم يصفى بمصفاة الخشبي

محصلة الكريمة

يخفق السكر والكريمة بالخلاط الكهربائي حتى يمتزج السكر مع الكريمة ثم يضاف التفاح ويخفق حتى يمتزج التفاح مع الكريمة ثم يرفع الوعاء من فوق النار

تطبخ الفطيرة في صحن مسطح على نار متوسطة حتى يمتزج السكر مع الكريمة ثم يضاف التفاح ويخفق حتى يمتزج التفاح مع الكريمة ثم يرفع الوعاء من فوق النار

يخفق السكر والكريمة بالخلاط الكهربائي حتى يمتزج السكر مع الكريمة ثم يضاف التفاح ويخفق حتى يمتزج التفاح مع الكريمة ثم يرفع الوعاء من فوق النار



كبة بالفواكه المرقدة

المقادير

150 غ من الزبيب بدون عظم	150 غ من السكر
نصف كاس من عصير الليمون	100 غ من الزبيب
150 غ من الفواكه المرقدة	4 بيضات
كسرة خبز مصفاة	100 غ من السكر
	كيس من الطمبو

الطريقة

في وعاء يوضع السكر مع طمبو صلب. يضاف 100 غ من الزبيب مع
 الفواكه المرقدة وبيضة واحدة. يترك في الثلاجة لمدة 10 دقائق حتى
 يتم الصلابة.
 في الخطوة من السكر "الدهني" يضاف السكر "الصلب" وبيضة واحدة مع
 نصف بيضة حتى يمتص السكر. يترك في الثلاجة لمدة 10 دقائق حتى
 يصبح المزيج مع الطمبو وبيضة واحدة. يترك في الثلاجة لمدة 10 دقائق
 يترك في الثلاجة لمدة 10 دقائق حتى يصبح المزيج مع الطمبو وبيضة واحدة.
 يترك في الثلاجة لمدة 10 دقائق حتى يصبح المزيج مع الطمبو وبيضة واحدة.
 يترك في الثلاجة لمدة 10 دقائق حتى يصبح المزيج مع الطمبو وبيضة واحدة.



مستطيلات بالثون والخضر

المقادير

بيضتان معلقاتان

ملح حسب التذوق

سكر متعدد حسب الذوق

120 غ من الجوز المحكوك

كثير من الهريسة

كثير من الزبدة - زيت

طريقة التحضير

500 غ من ورقة البسطيلة

حبة من الجوز المقطعة أطرافها صغيرة

عصا من خشب القيقب المقطعة إلى شرائح

مخدوش

عصا من الفدرة

عصا من الثون أو المبرون

طريقة التحضير

الطريقة

يغسل الجوز في الماء ويصفى ويحفظ في وعاء بارد. يقطع الجوز إلى شرائح صغيرة ويضع في وعاء مع السكر والملح. يخلط الجوز مع السكر والملح ويضع في وعاء بارد. يخلط الجوز مع السكر والملح ويضع في وعاء بارد.

يخبز الجوز في الفرن لمدة 10 دقائق. يصفى الجوز ويضع في وعاء بارد. يخلط الجوز مع السكر والملح ويضع في وعاء بارد. يخلط الجوز مع السكر والملح ويضع في وعاء بارد. يخلط الجوز مع السكر والملح ويضع في وعاء بارد.

يغسل الجوز في الماء ويصفى ويحفظ في وعاء بارد. يقطع الجوز إلى شرائح صغيرة ويضع في وعاء مع السكر والملح. يخلط الجوز مع السكر والملح ويضع في وعاء بارد.

مثلثات بالكفتة

المقادير

العجينة المورقة المألحة 380

الحشوة

100 غ من الكفتة

قُبْطَة من المندلوس

نصف كأس شاي من الزيت

نصف ملعقة صغيرة من الإيزار

ملعقتان من صلصة البشاميل 24

لتجهيز

600 غ من الدجاج المحكوك

أسطر بيضة للدهن

الطريقة

الحشوة

في مقلاة فوق النار تخلط الكفتة مع المندلوس والإيزار والزيت حتى تنضج.
ترفع المقلاة وتضاف البشاميل.

العجينة

تيسط العجينة في سمات 4 ملمتر ثم تعمل على شكل مستطيل طوله طول
العجينة وعرضه 20 سنتيمتر. أحط الحشوة في الجانب على حاشية المستطيل وبشي
على اثنين لتغطي الحشوة. يسد المستطيل جيدا وتلك بدعنه بالماء ويعطى عليه ثم
يقطع مثلثات كما في الصورة. أحط المثلثات فوق صفيحة مدهونة بالزبدة أو الزيت
وتدخن بالبيض وتدخّل في فرن ساخن حتى تتحمر.
عند التقديم تفرّ باجّين المحكوك وتقدم ساخنة.

بيتزا بالصلصة والكفتة

المقادير

العجينة المورقة المالحه ص 18	4 حبات من الطماطم المبشورة
400 غ من الكفتة جاهزة	المزوجة الزبدية
ربع كأس صغير من الزيت	ربع كأس صغير من الزيت + ملح
ملعقة كبيرة من الزبدية	ملعقة كبيرة من الطماطم المبشورة
نصف ملعقة صغيرة من الأيزار	100 غ من الجبن المبشور
ملح حسب الذوق	بشمة مفروقة للملح
نصف ملعقة صغيرة من رأس الثعالبوت	حبات الزيتون للتزيين
	أوراق المسكوب من الزيتون

الطريقة

في مقلاة توضع الكفتة مع الزيت والزبدية وبضاف الأيزار والملح ورأس الثعالبوت ويخلط الكل جيدا.

في مقلاة توضع الطماطم المزوجة الزبدية مع الزيت والملح والطماطم المبشورة وتترك فوق النار حتى يجف من الماء تماما.

تيسط العجينة في سمكة 4 ملمتر تكعب بالشوكة. يؤخذ قليل من العجينة المحضرة وتعمل منها حبال عم ضها في مستطيل وأط على جوانب المستطيل بالظمل والعرض. تيسط صلصة الطماطم المحضرة ثم الكفتة. بعد ذلك تعمل من العجين الزائد حبال طويلة أط فوق المستطيل عموديا. تغمر بنصف مقدار الجبن وتدخل الفرن حتى تصبح ثم تدهن الجوانب بالبيض. عند التقديم تغمر بالجبن وزيت الزيتون والثعالبوت.

ملاحظة : توضع العجينة وسط الصفيحة قبل أن نغمر. تدهن الجوانب بالبيض وتشطر بالسكين قبل أن تغطي.



بيتزا بالمخ

المقادير

عجينة بريزي من 20	1 مخ بقر أو 2 مخ غنم
3 حبات من الطماطم	ورقة سيدنا موسى
ربع كأس من زيت الزيتون	عود الكرفس - مربع الترق
ملح	ملعقة كبيرة من العدس
3 فصان من الثوم	3 بيضات مخفوقة بالسلي
رأس ملعقة صغيرة من الخل الأحمر الحلو	100 غ من الجبن السمكوك
نصف ملعقة صغيرة من الإبرار	عدس من وجبات الزيتون التزيين

الطريقة

الحشوة

في مقلاة نضع الطماطم النثر وعة الزريعة مع الزيت والملح والثوم ونترك تفتلي.
بعد ذلك يضاف المخلل الأحمر الحلو والإبرار. يصفى المش بعد أن يقشر ويغلى جيدا
مع الملح وورقة سيدنا موسى وعود الكرفس والملح ثم يقطع مربع الترق إلى أطراف
صغيرة ويضاف إلى الخليط مع العدس. يترك الخل فوق النار لمدة 5 دقائق.

العجينة

نطبخ العجينة ونضع في صليحة ونقلب بالشوكة وتدخل الفرن لمدة 5 إلى 10
دقائق حتى يتذهب لونها قليلا. بعد ذلك نملأ بالحشوة المخضرة والسلي بالبش ثم
نغمر بالجبنة وتدخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تنحمر.
تقدم ساخنة مزينة بالزيتون والعدس.

بسطيلة بالخضر

المقادير :

كأس صغير من الزيت	قشطة من المصنوع من المرقوم
4 ورقاته سينتا موسى	كيس من الشعيرة الصغيرة غير الحجم (تصل الشعيرة في ماء مغلي مع مربع العرق وورقة سينتا موسى)
ملح	عطبان من التون
4 بصلات شرائح	عطية من الأنشوا إذا أمكن
250 غ من الجلبانة المصنوفة	ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
3 حببات من الجزر المبكوك	ملعقة كبيرة من الكينشوب
عطبان من الفروع المبكوك	عطية من الفاصوليا المبصرة في ملعقة كبيرة من الزبدة
قلقة صغراء شرائح	4 بصطات مصنوفة
قلقة خضراء شرائح	100 غ من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإبرار	400 غ من ورقة البسطة
عطية من الطماطم المبصرة	جبين للتزيين
4 بصطات	قشرة طماطم ملفوفة مثل الوردة للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع الزيت وورقة سينتا موسى والبصل والفلح ويحمر الكل. يضاف الجلبانة ويترك لمدة 5 دقائق. بعد ذلك يضاف الجزر والفلفل الحمر والفلفل الأخضر. يضاف الإبرار ويترك الكل حتى يتضخم مع التحريك باستمرار. تضاف الطماطم المبصرة والبيض المخفوق والمعدنوس ويترك حتى يتضخم ويغير من الماء مائما. ترفع المقلاة من فوق النار ويترك الخليط يبرد قليلا ثم تضاف الشعيرة الصينية والتون المفتت والأنشوا والتوابل الأربعة والكينشوب والفلفل المقطع شرائح والبيض المبكوك المقطع أطرافها صغيرة. ويختلط الكل. في صفيحة دائرية مدحونة بالزبدة تعرض ورقتان وسط الصفيحة ثم تعرض ورقاته البسطة الواحدة جنب الأخرى.

تلفظ بخلط الطحين والد. وتوضع الحشوة المحضرة وتجمع الحواف إلى الوسط حتى تلتصق جيدا ثم يعاد تغطية الحشوة بورقة البسطة مع ترك الحوافي خارج الصفيحة ثم تدخل تحت البسطة وتلتصق بخلط الطحين والد. تدفن جيدا بالزبدة وتدخل الفرن للتحمير. عند التقديم تغير بقليل من الجبن المبكوك وتدخل الفرن لمدة قصيرة ثم تزين بشرائح الفلفل الأحمر والأخضر وقشرة الطماطم ثم تقدم ساخنة أو دافئة.

